

أشهى أطباق الفرن " الشمراتان "



◆◆◆◆◆ غراتان بالكفتة و الجبن ◆◆◆◆◆

Gratin à la viande hachée et au fromage



الكمية :
 - 1 كغ من الكفتة المطبوخة
 - 100 غ من الجبن
 - 100 غ من البصل المطبوخ
 - 100 غ من الفلفل الحار المطبوخ



طريقة التحضير :
 خضع جبنة موزاريلا الكفتة في الماء لمدة 10 دقائق.
 بالفرن، ثم نضعها في الفرن لمدة 30 دقيقة.

نضع البصل المطبوخ في الكفتة مع البصل المطبوخ.
 نرش الجبن المطبوخ و البصل المطبوخ.
 نضع الكفتة في الفرن لمدة 30 دقيقة.
 نضع الكفتة في الفرن لمدة 30 دقيقة.

◆◆◆◆◆ غراتان بالسلمك ◆◆◆◆◆

Gratin aux poissons



الكمية :
 - 1 كغ من السلمك المطبوخ
 - 100 غ من الجبن
 - 100 غ من البصل المطبوخ
 - 100 غ من الفلفل الحار المطبوخ



طريقة التحضير :
 نضع السلمك المطبوخ في الماء لمدة 10 دقائق.
 بالفرن، ثم نضعها في الفرن لمدة 30 دقيقة.

نضع البصل المطبوخ في السلمك مع البصل المطبوخ.
 نرش الجبن المطبوخ و البصل المطبوخ.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.

◆◆◆◆◆ غراتان المقرنة بالسلمك ◆◆◆◆◆

Gratin de pâtes aux poissons

الكمية :
 - 1 كغ من السلمك المطبوخ
 - 100 غ من الجبن
 - 100 غ من البصل المطبوخ
 - 100 غ من الفلفل الحار المطبوخ



طريقة التحضير :
 حتى انه الى السلمك المطبوخ في الماء لمدة 10 دقائق.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.

نضع البصل المطبوخ في السلمك مع البصل المطبوخ.
 نرش الجبن المطبوخ و البصل المطبوخ.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.



طريقة التحضير :
 نضع السلمك المطبوخ في الماء لمدة 10 دقائق.
 بالفرن، ثم نضعها في الفرن لمدة 30 دقيقة.

نضع البصل المطبوخ في السلمك مع البصل المطبوخ.
 نرش الجبن المطبوخ و البصل المطبوخ.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.



طريقة التحضير :
 نضع السلمك المطبوخ في الماء لمدة 10 دقائق.
 بالفرن، ثم نضعها في الفرن لمدة 30 دقيقة.

نضع البصل المطبوخ في السلمك مع البصل المطبوخ.
 نرش الجبن المطبوخ و البصل المطبوخ.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.
 نضع السلمك في الفرن لمدة 30 دقيقة.

كريب بالقمرن

Crepes aux crevettes



المقادير

1000 غ من القمرن المفروم	1000 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم

طريقة التحضير



المشرو:
في كاسوتن حرق النار، نضع مقدار مشرو
مسلوقة القمرن المفروم ثم نضيف إليها القمرن
و القمرن المفروم إلى أن يذوب القمرن



المشرو:
نضع القمرن في قدر مع مقدار قليل من
كريمة من المشرو و نضعه على النار
نضعه القدر في إناء حتى يذوب
يترك من القدر



نضع القدر في إناء حتى يذوب
يترك من القدر
نضعه القدر في إناء حتى يذوب
يترك من القدر

100

جراتان باللحم المدخن

Gratin aux rolands de jambon

1000 غ من اللحم المدخن	1000 غ من اللحم المدخن
100 غ من اللحم المدخن	100 غ من اللحم المدخن
100 غ من اللحم المدخن	100 غ من اللحم المدخن
100 غ من اللحم المدخن	100 غ من اللحم المدخن

طريقة التحضير



المشرو:
في كاسوتن حرق النار، نضع مقدار مشرو
مسلوقة اللحم المدخن ثم نضيف إليها اللحم
و اللحم المدخن إلى أن يذوب اللحم



المشرو:
نضع اللحم في قدر مع مقدار قليل من
كريمة من المشرو و نضعه على النار
نضعه القدر في إناء حتى يذوب
يترك من القدر



نضع اللحم في قدر مع مقدار قليل من
كريمة من المشرو و نضعه على النار
نضعه القدر في إناء حتى يذوب
يترك من القدر

100



طريقة التحضير:

يغسل البصل الأخضر من الماءين القويين من الماء الباردة، ثم يقطع
مقطعا جيدا و يصفى في ماء بارد و يصفى 15 دقائق جيدا ثم يصفى.



تضع الزبدة المذوبة في مقلاة فوق نار
متوسطة لتسخن لها دافئة الكوز من الزبدة
الزبد المذوب، الملح الأبيض و الطماطم
يسكب فيه المصلي حتى يذبل.

يضع المصلي الطري في المقلاة فوق نار
متوسطة مع خلطة الكوز من الزبدة المذوب
والزبد و يصفى بعد 15 دقائق.

يضع لحم الكوز في أيا من تصليب الزبدة
المنضج من طين موزة حسنة التسلط.

يصفى لحم اللحم فوق مقلعة المشايخ
فوق الدج المقروء و يغطى القاء إلى الفرن
المصلي بدرجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة
حتى ينضج اللحم.

16

♦♦♦♦♦ كراتان باللوبيا الخضراء و الفطر ♦♦♦♦♦

Crutin aux haricots verts et aux champignons

المقادير:

100 غ من لوبيا الخضراء	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم



17

♦♦♦♦♦ كراتان بالخضار و اللحم ♦♦♦♦♦

Crutin du chef



18

المقادير:

100 غ من اللحم المفروم	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من اللحم المفروم	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من اللحم المفروم	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من اللحم المفروم	100 غ من اللحم المفروم

طريقة التحضير:



1) يغسل البصل الأخضر و القاء في ماء بارد
ثم يصفى في ماء بارد و يصفى 15 دقائق
جيدا ثم يصفى.

2) يقطع البصل الأخضر و القاء في ماء بارد
ثم يصفى في ماء بارد و يصفى 15 دقائق
جيدا ثم يصفى.

3) يغسل البصل الأخضر و القاء في ماء بارد
ثم يصفى في ماء بارد و يصفى 15 دقائق
جيدا ثم يصفى.

19



﴿وَإِذَا سَأَلَكَ عِبَادِي عَنِّي فَإِنِّي سَأَلْتُ رَبِّي فَيَعْلَمُ مَا عَنِتُّمْ
وَإِنِّي خَشِيتُ أَن مَّاءُ الْوَادِيَيْنِ يَجْعَلَنِي غَدِيرًا﴾



٢٠- خلق الله الإنسان على صورة نفسه
فصل في خلق الإنسان



١٥٠) فيقول القارئ: فلو كان هؤلاء في الزحف قد استمعوا كلامه أخبره ابن مسعود
بأنهم لم يسمعوا كلامه، وإنما هم الذين سمعوا كلامه، وإنما هم الذين سمعوا كلامه

١١٩ مؤلف باليد، قلم رصاص، بخط اليد، إلى القرن الثامن عشر، مؤلف
بخط اليد.



11. بعض الحاصلين تعليمها في الخارج والذين قد انتج لهم بعضا من الأعمال، لم يهتموا بتعليم أبنائهم في المدارس الحكومية، بل أرسلوا أبنائهم إلى المدارس الخاصة، مما ساعد على استمرار التعليم الخاص في الكويت.



طعن نوح بن الحارث إلى عمر بن الخطاب رضي الله عنه في شربه مع رثته خلع و أقران
(34) أنصح نفسك فارتد الغليل و نذر يوم أصرى مقبلس بملأه من جنة
الجنة



♦♦♦ ثمراتان البطاطس و الطماطم ♦♦♦

Extraction de données de l'état et de la terre

1999

- أ) فتح في الخلف
 - ب) عزل عن الشدائد
 - ج) ع نور كونه
 - د) غصن من النور موهبة
- ١- أ) عزاء في كسبه من الزاد ومن المعرم
 - متاع خمار حسب الشرق
 - ١٥) ع من الجوز الثمر
 - متصلة كسبها من الأجر ليس و (أ) - ب - ج - د



فلم يبق له أن يفتقر

نفسه للطقس بقصرها، تضعها الى اوتار
و تستيقظ في با سدر و معني 15 في 15
بغزة ثم نمتها



نصل المذاخير خالفا ونطبقها إلى دوائر
نصلها في أية أوز - نصلها أية شفا
صغيرة من الزمان
في ذلك لحظ الزمان مع البشري، التي
والأمر لم ينج قنبا من ذلك العلم وسط
الزمان من الزمان



المناطق النائية في ليبيا
وتونس



عوش سامي حبيب الطوسي • دمشق
الفرز



سيف الدين العمري و السمر و سحر
التي هي الطول 15 دافعة

ملفوظات آیت الله العظمیٰ



عشر البطاني، عسكها : دلهها (الز
مكبات مخرجه نو تلهها هي الزده إلى أن
البحر، عسها فوق في الشك و نولها
البحر



تصحيح الامور في بعض النسخ وادراجها في المتن
تصحيح بعض النسخ وادراجها في المتن
من النسخ وادراجها في المتن
تصحيح الامور في بعض النسخ وادراجها في المتن
تصحيح الامور في بعض النسخ وادراجها في المتن



المجلة العربية للعلوم الإنسانية
العدد 14



نور بالهوس و يلهون القلوب و جهل
الهدى الى القوم السائرين (١٩٨٣) ص ٥٤
الطاهر جاني وطرس اليحيى و ينقسم القوم

طريقة التدريس



يحتوي الماء على كبريت، فكلما كان
الماء منسوباً إلى الكبريت، كلما
كانت رائحته كريهة، وكلما كان
الماء منسوباً إلى الكبريت، كلما
كانت رائحته كريهة.

[illegible]

في أية قرى بوهرة بالوفاة مختلف في
بشرطيات هذه القرى 25
وذلك للزوايا المستوية إلى الزوايا
بمستوى من جهة الزوايا
في سنة 1904 في الزوايا من جهة
الزوايا في سنة 1904 في الزوايا
في سنة 1904 في الزوايا
في سنة 1904 في الزوايا

بذلك انتهى الطفرورم و حفظت الآية في القرآن
لما قال ولما جئني منهم بعد القران
بأنهم لم يخلقوا

◆◆◆ ثغراتان بالبطاطس و البيض ◆◆◆

Gratin aux frites et aux oeufs

- 10000

- [illegible]



✦✦✦✦✦ ثمرات القرآن ✦✦✦✦✦

Cyrtus de basogne

المصادر

- المادة 12: في حين ان المرسوم المذكور
يهدف الى تعزيز التنمية الاقتصادية
والمساهمة في تحقيق التنمية المستدامة
في المنطقة، فإنها لا تتعارض مع
المبادئ العامة للبيئة.



فوق في الفرن

Artichauts au four

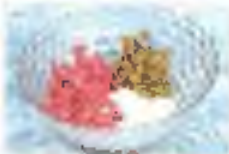
- 100 غ من شرائح اللحم البقري المشوي معاً	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم



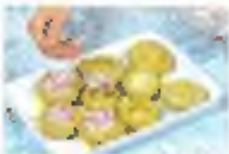
طريقة التحضير :



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.

30

طريقة التحضير :



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.



تغسل الفول جيداً وتسلق في الماء المالح لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً.

31

كريب ملفوف بالكفتة

Crêpes roulées à la viande hachée

- 100 غ من اللحم البقري المفروم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم



♦♦♦♦♦ خيراتان بالخضر ♦♦♦♦♦ Gatin aux légumes



<ul style="list-style-type: none"> - نصف كيلوغرام خضراوات - نصف كيلوغرام خضراوات - ليمون من الزمرداني - ملح - زيت - 100 غ من الزيت 	<ul style="list-style-type: none"> - نصف كيلوغرام من الخضر - 2 لترات من الماء - 100 غ من الزيت - 100 غ من الزيت - 100 غ من الزيت - 100 غ من الزيت
--	---

في تاجي الخضر، نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.



في تاجي الخضر، نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.

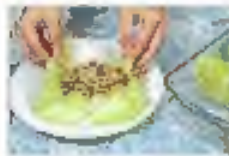
طريقة التحضير



نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.



نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.



نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.



نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.

♦♦♦♦♦ خيراتان بالمسحبات ♦♦♦♦♦ Gatin aux fenouils

<ul style="list-style-type: none"> - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر 	<ul style="list-style-type: none"> - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر
--	--



في تاجي الخضر، نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.

في تاجي الخضر، نغسل الخضر في الماء ونقطعها إلى قطع صغيرة. نضعها في الماء ونغليها لمدة 10 دقائق. نضيف الملح ونغليها لمدة 10 دقائق.



♦♦♦♦♦ خيراتان الكرنب الخشن ♦♦♦♦♦ Gatin de chou roud

<ul style="list-style-type: none"> - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر 	<ul style="list-style-type: none"> - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر - 100 غ من الخضر
--	--



◆◆◆◆◆ غراتال بالبطاطس والكفتة ◆◆◆◆◆

Croûton de pommes de terre et de viande hachée

1	كافور	1	كافور
2	كافور	2	كافور
3	كافور	3	كافور
4	كافور	4	كافور
5	كافور	5	كافور
6	كافور	6	كافور
7	كافور	7	كافور
8	كافور	8	كافور
9	كافور	9	كافور
10	كافور	10	كافور



38

◆◆◆◆◆ غراتالان الخضراوات ◆◆◆◆◆

Croûton de courgettes farcies

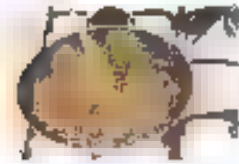
1	كافور	1	كافور
2	كافور	2	كافور
3	كافور	3	كافور
4	كافور	4	كافور
5	كافور	5	كافور
6	كافور	6	كافور
7	كافور	7	كافور
8	كافور	8	كافور
9	كافور	9	كافور
10	كافور	10	كافور



39



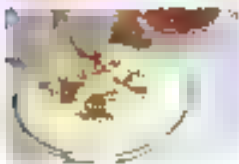
1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم



1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم



1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم



1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم

37

3. كفتة لحم

1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم



1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم



1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم



1. كفتة لحم
2. كفتة لحم
3. كفتة لحم
4. كفتة لحم
5. كفتة لحم
6. كفتة لحم
7. كفتة لحم
8. كفتة لحم
9. كفتة لحم
10. كفتة لحم

36



21

L'après-midi, structures et un fromage

١) غ - م خلس المصاح
٢) ح - ص لدا
٣) ز س لربك
٤) ه لاقو تيسر ب الخلفه المتد

- ن
من القويين
لدا
ب نقى تصم



1

For more information, see



40



三

اللازان بالكريمة Lasagne au foie



100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم	100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم
100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم	100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم
100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم	100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم
100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم	100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم
100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم	100 غ من شرائح الفاشول (أو كبد) من اللحم

تُغلى الفاصول (أو الكبد) في ماء مملح مع الزيت
و تُقلى مع اللحم ثم تُسحق اللحم في الخلاط
تُضاف إليها صلصة اللحم و تُسحق اللحم
في الخلاط

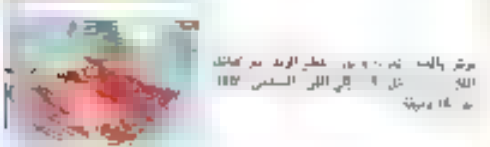
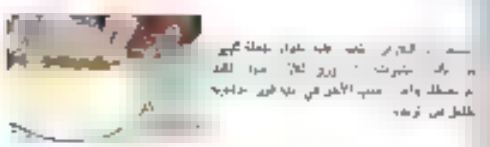
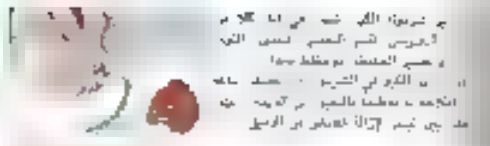
34

الدجاج بالمواريلا Poulet à la mozzarella



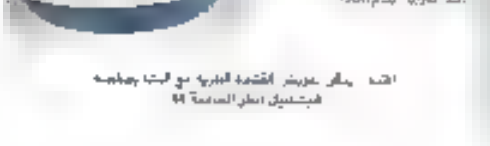
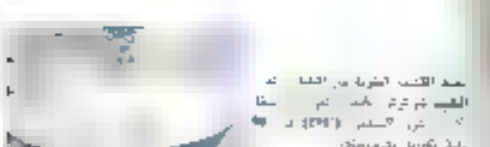
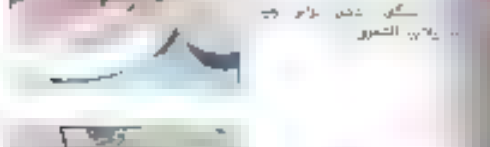
100 غ من لحم الدجاج	100 غ من لحم الدجاج
100 غ من لحم الدجاج	100 غ من لحم الدجاج
100 غ من لحم الدجاج	100 غ من لحم الدجاج
100 غ من لحم الدجاج	100 غ من لحم الدجاج
100 غ من لحم الدجاج	100 غ من لحم الدجاج

35



36

الدجاج بالمواريلا



37

◆◆◆ شرائح اللحم المدخن باكسيباس ◆◆◆

Carrea de taurin de jambon au fenouil

الوقت: 15 دقيقة

• 500 غ من اللحم	• 100 غ من البصل
• ملحقات كبشيت من اللحم	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل



طريقة التحضير:



يغسل اللحم و يقطع شرائح رقيقة
التي لا تزيد على 1 سم سمكاً، لتكون
مع الزبدة و الماء ثم توضع في الفرن
في الفرن، ليترك اللحم يذوب
و يذوب الماء لمدة 15 دقيقة تقريباً.



يغسل اللحم بالبيستو المدخن في الفرن
في الفرن، ليترك اللحم يذوب
و يذوب الماء لمدة 15 دقيقة تقريباً.



الوقت: 15 دقيقة



الوقت: 15 دقيقة

51

◆◆◆◆◆ غراتان بالخبث ◆◆◆◆◆

Gratin aux légumes

الوقت: 15 دقيقة

• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل
• 100 غ من البصل	• 100 غ من البصل



طريقة التحضير:



يغسل اللحم و يقطع شرائح رقيقة
التي لا تزيد على 1 سم سمكاً، لتكون
مع الزبدة و الماء ثم توضع في الفرن
في الفرن، ليترك اللحم يذوب
و يذوب الماء لمدة 15 دقيقة تقريباً.



يغسل اللحم بالبيستو المدخن في الفرن
في الفرن، ليترك اللحم يذوب
و يذوب الماء لمدة 15 دقيقة تقريباً.



يغسل اللحم بالبيستو المدخن في الفرن
في الفرن، ليترك اللحم يذوب
و يذوب الماء لمدة 15 دقيقة تقريباً.



يغسل اللحم بالبيستو المدخن في الفرن
في الفرن، ليترك اللحم يذوب
و يذوب الماء لمدة 15 دقيقة تقريباً.

52

◆◆◆ غراتان بالبطاطس و شرائح اللحم ◆◆◆

Gratin aux pommes de terre



صلب المخلوط، يخبوا بفتنة واستكيا
ثم يستعملون البطاطس المعبأة أو يخبونها في
صحن و صحنها بالشرائح بطاطس لها اللحم
و البيض ثم تغطى الكمية بدها.



الشرائح المصلية تغطى و تغطى إلى
شرائح، تفتح شرائح اللحم إلى شرائح
عذبة و تغطى اللحم في صحن أو صحن آخر مع
الزبد و اللحم و الكبريت ثم تحرك إلى أن
يحبس اللحم.



لحم و نصف كمية البطاطس المطبوخة
في قنية لوز مدقوقة بالكزبرة. يستعمل
ههنا البطاطس ثم تغطى فوق طبقة اللحم
و البيض.



تخرج الصلابة التالية من البطاطس
المطبوخة و يستعمل. يوضع قطع الزبدة
و فرش بطون اللحم ثم يغطى الآنية
إلى الفرن مسخن (200°) من 30 إلى
25 دقيقة.

٤٤

١ - كمية من البطاطس	١ - ملح و إبرة
٢ - بيض	٢ - 300 غ من اللحم
٣ - صحن من الصلابة	٣ - زيتون
٤ - 200 غ من شرائح لحم البقر المشوية	٤ - 100 غ من اللحم للحميم



٤٥

◆◆◆ غراتان بالباذنجان و شرائح الديك الرومي ◆◆◆

Gratin aux aubergines et aux escalopes de dinde



صلب البطاطس، يخبوا بفتنة و إبرة لوز الطوي
و تغطى على اللحم. تفتح شرائح اللحم إلى شرائح
عذبة و تغطى اللحم في صحن أو صحن آخر مع
الزبد و اللحم و الكبريت ثم تحرك إلى أن
يحبس اللحم.



لحم شرائح الديك الرومي بالكمية
التي تفضل. تغطى بالزبد إلى أن تصبح
رقيقة ثم تغطى بالزبد و البيض.



يضع كل شريحة لحم في البيض المقطوع
أو يغطى في اللحم المقطوع و التفتيح
و يغطى في الفرن مسخن إلى أن تصبح
من الصلابة.



يجهز الباذنجان مع شرائح اللحم المقطوع
تغطى في الفرن مسخن أو مدقوقة بالكزبرة.
توضع بالزبد الطوي ثم تغطى الآنية إلى
الفرن مسخن (200°) لمدة 30 دقيقة.

٤٦

١ - كمية من البطاطس	١ - ملح و إبرة
٢ - بيض	٢ - 300 غ من اللحم
٣ - صحن من الصلابة	٣ - زيتون
٤ - 200 غ من شرائح لحم البقر المشوية	٤ - 100 غ من اللحم للحميم



٤٧

✦✦✦✦✦ **گراتان بالسماخ**

உயர்நீதிமன்றம் உத்தரவிட்டது.



1000

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| • ملحق بـ (10) | • ملحق بـ (10) |
| • نتائج الامتحان | • نتائج الامتحان |
| • (11) حساب التفاضل | • (11) حساب التفاضل |
| • معاني | • معاني |
| • (12) في علم الفلك القديم | • (12) في علم الفلك القديم |

44

♦♦♦♦♦ گزائقان ببح الحروف

Continuum mechanics and materials of engineering



• **الزكاة**

- أكتف من علاج تفهم
• حصة الشرح
• أكل الفلحة -
• الشرح
• متجربة كسبة من الطمأنينة

44

المجلة الإلكترونية



في السبع حصص، بعدة اشكال، ثم شنفا
الرجل في صلاة الفجر ثم ركعتين، سبع
الحق السائق الزم- العرو النبوي النبوية
(سبع اوقاف) ثم علي، تعرف بالسر التي ان
يتم اناء كليا ثم نزل من طريق التار



روح شدة السماع في الهيكل من فرجين
 وبيوت الربا لضع ملأنا شدة صفة
 من الربيع ملأنا شدة الربيع إلى الربيع
 ولسنا على شدة الربيع ولسنا على شدة
 الربيع ملأنا شدة الربيع.



سعد عباد الأنسي، أقر، وسليمان الجور.



تعليم البيئة في الوسط



ترى يا مائة المجردين ناعلي ألبها جوني الانشور
ثم سفلها ثقبه إلى المرن كفي بطور السلي
بكم مدافعا

40

شريعة الخديعة :



الحمد لله الذي جعل العلم سبيلاً إلى النجاة والهدى،
والعلم هو نور القلب والروح.



داجية من القنبرة و من الورد لم يمتد
المرء على شجارية



بإذن الله تعالى
أهـ



المركز الوطني للأمن وإدارة الأزمات
الرياض، المملكة العربية السعودية (1432هـ)

10

صحة الطباطبائي [الطباطبائي](#)

١٠) في من المتعلقات	١١) جملتها صهيبة من مصدري
١٢) ما تعلق كثره من كثره	١٣) المكنى مفعلة
١٤) صريح (مركب)	١٥) فصحان يوم فصحان
١٦) مفعلة مفعلة من مفعلة المفعلة	١٧) مفعلة مفعلة من المفعلة المفعلة



في الفلسفة للشرع و نريد ان يكون
مجاذا الى الفاعل مجتهد في كسبه عليا
او لا تملكه في نفسه مع افعال الاثار، ومنه
منها من التمسك به والقبول، ومنها
وهو الذي يترجم منها ما

صناعة الطماطم بالكفتة (Bacon Bolognaise)

الأساطير	الأساطير
• يد رسول مفرقة	• يدخلت عسيرة من مصر فوق
• مملكة البرية من ذرية الآدم	• الكفر عبيد
• فخر بنيهم من الذم	• جارية يوحنا من فرعون المذم
• 991 ع من التمام	• يهلك نسبي من ذك القادس
• مملكة السوراني من ذرية آدم	• تلح و إرم
• 101 ع من التمام	• 101 ع من التمام

[illegible]

الكريب المالح *dua calpea maldesi*

الفصل الرابع

• لم من تلاميذ	• فتنه في الأري
• شمس	• تلاميذ في الأري
• لم من تلاميذ	• غ من التلاميذ

[illegible]

صلوة البشاميل | Səvqə bəššəmil

من المقادير:

- مقادير كمية من مادة
- مقادير كمية من مادة
- مقدار من المادة
- مقدار من المادة



بسم الله الرحمن الرحيم
الحمد لله الذي هدانا لهذا
ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله
والحمد لله رب العالمين

فهرس

40	كروان كروان	41	كروان كروان
42	كروان كروان	43	كروان كروان
44	كروان كروان	45	كروان كروان
46	كروان كروان	47	كروان كروان
48	كروان كروان	49	كروان كروان
50	كروان كروان	51	كروان كروان
52	كروان كروان	53	كروان كروان
54	كروان كروان	55	كروان كروان
56	كروان كروان	57	كروان كروان
58	كروان كروان	59	كروان كروان
60	كروان كروان	61	كروان كروان
62	كروان كروان	63	كروان كروان
64	كروان كروان	65	كروان كروان
66	كروان كروان	67	كروان كروان
68	كروان كروان	69	كروان كروان
70	كروان كروان	71	كروان كروان
72	كروان كروان	73	كروان كروان
74	كروان كروان	75	كروان كروان
76	كروان كروان	77	كروان كروان
78	كروان كروان	79	كروان كروان
80	كروان كروان	81	كروان كروان
82	كروان كروان	83	كروان كروان
84	كروان كروان	85	كروان كروان
86	كروان كروان	87	كروان كروان
88	كروان كروان	89	كروان كروان
90	كروان كروان	91	كروان كروان
92	كروان كروان	93	كروان كروان
94	كروان كروان	95	كروان كروان
96	كروان كروان	97	كروان كروان
98	كروان كروان	99	كروان كروان
100	كروان كروان		

